Paks, 2000. 01. 31.

Tisztelt Borbarát!

Február 11-én az Egri Borvidék egyik kiválósága, dr. Pók Tamás látogat el hozzánk. A Pók Polonyi Pince (PPP) egyik tulajdonosaként 1995 óta munkálkodik az egri borok régi rangjának visszaállításán. Verőszalai pincészetükben elsősorban vörösborokat készítenek, a termelési folyamatokban a hangsúlyozottan hagyományos természetű módszereket korszerű ismeretekkel egészítve ki.

Pók Tamás meggyőződése, hogy a különböző fajták zamat, aroma, sav komponensei szebb, teljesebb harmóniát alkotnak egy jól sikerült házasításban, mint önállóan. Természetesen egy-egy kimagasló tétel önálló fajtaként is palackba kerülhet.

Pénteken 18 órakor a prelátusbeli klubpincénkben az alábbi borok kerülnek kóstoló poharainkba:

Egri Leányka és Zengő: 16 hónapig fahordóban érlelt fehér bor, egres, füge aromával, sajátos zamatvilágát fanyar birsalma íz egészíti ki.

Nagygalagonyási Kékfrankos: bársonyosan fűszeres, elegáns illatú, könnyű, üde vörös bor.

Nagyegedi Kékfrankos: a mélybíbor színű vörösbor ízvilágát az étcsokoládé és a meggy jellemzi,
amelyet a jótékony érlelés konyakosmeggyé finomított.
Rhapsody in Red: a vörös cuvéebor zamatában a Merlot meggyes-málnája ötvöződik a Cabernet
és a Blauburger fanyarságával.
Egri Bikavér: finoman összetett illatú nemes ital, délceg savakkal, könnyed cserzőanyaggal,
hosszú, enyhén fanyar utóízzel.

Reméljük, hogy a PPP tájékoztató anyagából ollózott részletek meghozták a kedved a következő találkozóhoz, s így nem kell hívnod az ismert telefonszámot, távolmaradásod jelezve.

Borbarát üdvözlettel:

Kováts Balázs
elnök

Gárdai György
titkár